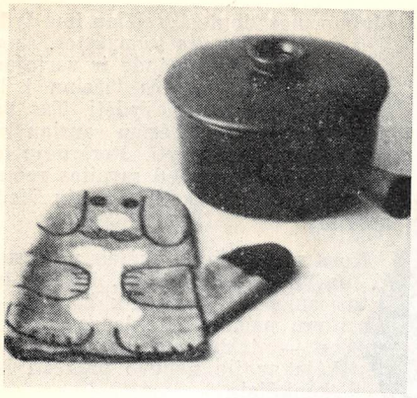


min. prie 350° temperatūros uždengus sidabriniu ar vaškiniu popieriu, arba kol skystis susigers į svogūnus ir jie suminkštės.

Dauguma šeimininkių naudoja svogūnus tik kaip prieskonį, bet prie mėsiškų valgių, juos galima naudoti ir kaip daržoves.

Rusiški kotletai

1 puodukas piaustytos senos duonos,
1½ puoduko pieno,
1 svaras maltos jautienos,
½ šaukštuko druskos,
2 kiaušiniai,
½ šaukštuko pipirų,
žiupsnelis kmynų,
2 šaukštai sviesto,
2 šaukštai alyvos,
3 šaukštai rūgščios grietinės.

Duoną sudėti į dubenėlį ir užpilti pienu, laikyti uždengtą apie 30 minučių. Tada gerai nusunkti ir dėti į didesnį indą pridedant mėsą, druską, pipirus, kiaušinius ir kmynus. Gerai išminkyti, tada pasivilgius rankas daryti pailgos formos kotletus. Gerai įkaitinus aliejų ir sviestą keptuvėje, tuojau sudėti kotletus. Sumažinti karštį ir apkepti kotletų abi puses, bet perdaug neaprudinti. Išimti ir sudėti į pakaitintą indą, kad neatauštų. Nuėmus keptuvę nuo krosnies, į ją supilti rūgščią grietinę ir gerai sumaišyti su riebalais. Kai grietinė sušils, užpilti ant kotletų ir duoti į stalą su smulkiai supiaustytais grybais, apkeptais svieste, ir bulvių košę apibarstytą paprika.

Varškės omletas

6 kiaušiniai,
8 uncijos varškės (grietininės),
1-2 šaukštai porų (chives),
2 šaukštai sviesto,
pipirų ir druskos pagal skonį.

Išplakti kiaušinius, varškę ir visus prieskonius kartu. Kaitinti sviestą keptuvėje (naudoti tokią keptuvę, kad būtų galima dėti į krosnį) ir supilti išplaktus kiaušinius. Kepti, kol omleto apačia apkeps. Apačiai apkepus dėti į krosnį ir įjugus tik viršų (broiler) apkepti omleto viršų, kol bus auksinės saplvos.

BANANAI. Dažniausiai juos valgome tik nulupę jų žievę. Bet gi jie turi labai daug maistingumo. Ypač kai jų žievė yra gerai pajuodavus, tokius krautuvėse parduoda papigintai. Kodėl nepamėginti vienu ar kitu būdu ir duoti kaip daržovę prie mėsos. Arba saldųjį desertą.

Marinuoti bananai

4 bananai perpjauti išilgai,
1 šaukštas citrinos sunkos,
2 šaukštai aliejaus (olive oil),
druskos ir šviežiai maltų pipirų.

Bananus išdėstyti stikliniame negiliame inde (tik nenaudoti metalinio) ir aplaistyti citrinos sunka. Tada užpilti aliejaus tik tiek kad juos padengtų. Apiberti druska ir pipirais ir leisti pastovėti mažiausia pusę valandos.

Padaryti skystą tešlą — iš kiaušinio, pieno ir miltų. Prieš duodant į stalą, bananus išimti iš marinato ir pavilgius tešloje apkepinti keptuvėje. Duoti prie paukštienos kaip daržovę.

Sūrio kokteilis

½ sv. šveicariško sūrio,
4 pamidorai, padažas,

Sūrį ir nuluptus pamidorus supjaustyti pailgais gabalėliais. Užpilti sekančiai paruoštu padažu: kietai išvirtą kiaušinį ir petruškų lapelius smulkiai sukapoti ir gerai išplakti su majonezu.

Kumpio ir bananų vyniotiniai

4 dideli bananai,
4 riekės virto kumpio,
1 citrinos sunka,
4 šaukšteliai garstyčių,
2 št. sviesto.

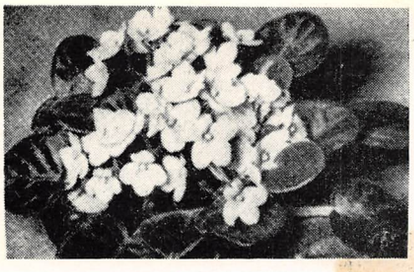
Nuluptus bananus pavolioti citrinos sunkoje. Kiekvieną kumpio riekę ištepti garstyčiomis. Bananus apvynioti kumpio riekėmis. Ištepti kepimo formą sviestu, sudėti apvyniotus kumpiu bananus, ant kiekvieno uždėti po truputį sviesto ir kepti karštoje krosnyje apie pusę valandos.

Kepti bananai

4 bananai perpiauti išilgai,
2 šaukštai sviesto,
2 šaukštai rudo cukraus,
½ citrinos išspaustos sunkos,
½ apelsino išspaustos sunkos,
1 šaukštas skysto medaus,
2 uncijos romo,
muškato riešuto (nutmeg) ir cinamono pagal skonį.

Perpiautus, nuplautus bananus sudėti į kepimo indą ir apibarstyti cukrumi.

Patepti (apdrabstyti) sviestu. Užpilti apelsino ir citrinos sunka. Ant viršaus dar užberti muškato riešutų ir cinamono. Tada užpilti medų ir romą ir dėti į krosnį. Kepti prie 350° temperatūros apie 30 min., arba kol skystis pasidarys kaip sirupas. Prieš kepant galima dar apdėstyti citrinos žievelėmis.



• Gėlės

AFRIKOS ŽIBUTĖ

E. Gimbutienė

Kas nežino Afrikos žibutės, sodininkų vadinamos Saintpaula Jonantha, barono von Saint Paul — Illaire garbei, kuris ją atrado 1894 metais ir ėmė kultyvuoti. Tai yra, palyginti, smulkus augaliukas su dekoratyviais, įvairaus pavidalo lapeliais. Žiedai būna mėlyni, balti, rožiniai, lelijavi — tušti ir pilnaviduriai. Gėlių parodose visuomet galima užtikti naujų, dar nematytų jų veislių.

Afrikos žibutės gerai auga ir gausiai žydi gyvenamo kambario sąlygose; jų priežiūros taisyklės nėra sudėtingos:

1. Augalas reikalauja daug šviesos, bet nepakelia tiesioginių saulės spindulių. Geriausiai joms tinka langas į šiaurę. Nuo šiltesnių saulės spindulių galima apsaugoti balto nailono užuolaida ar panaudojus plastikos ekraną.

2. Afrikos žibutėms kenkia skersvėjis, taigi joms reikia parinkti apsaugotą nuo jų kampelį ir neatidarinėti lango, prie kurio jos yra laikomos. Tačiau oras kambaryje turi būti grynas, be tabako dūmų ar deginamų dujų.

3. Geriausiai tinka 60-80° Fa temperatūra. Žiemą patariama jas laikyti toliau nuo lango, ar bent nakties metu tarp stiklo ir augalo įdėti kartono plokštę.

4. Šios žibutės geriausiai žydi auginamos virtuvėje ar vonios kambaryje, nes ten gauna daugeliau vandens garų. Auginant jas sausesnioje patalpoje patariama vazonėlius laikyti ant padėklo, išloto smulkiais akmenukais, kuriuos reikia dažnai drėkinti. Tačiau reikia žiūrėti, kad vazonėlio apačia nemirktų vandenyje: nuo to šaknelės ima pūti ir visas augalas netrukus gali žūti.

5. Laistoma vieną — du kartus savaitėje; tarp laistymų reikia leisti žemės paviršiui vazone beveik visai išdžiūti. Auginant plastikiniuose induose laistoma rečiau, negu vartojant molinius puodus. Geriausiai laistyti iš apačios, įstatant vazonus į plokštų indą su drungnu vandeniu ar trąšų skiediniu; daboti, kad vanduo nesiveržtų per vazono kraštus, laikyti vandenyje, kol žemės paviršius sudrėgsta (15-20 min.). Išėmus iš vonelės duoti vandens pertekliui nuvarvėti, kad jo neprisirinktų lėkštelėje; tam tikslui patariama lėkštelės, ant kurių laikomi vazonėliai, iškloti akmenukais. Tai kartu pagerina [illegible] laikas nuo laiko [illegible] iš viršaus, kad [illegible] uje susitelkiai [illegible] jamas siauru [illegible] uriuo lengviai [illegible] viršiuje užs[illegible] lėtame i[illegible] dažnai skai[illegible] mą.

6. Plaukuoti žib[illegible] dulka; dulkes galima [illegible] šepetuku; kartą į [illegible] visą augalą nuodu[illegible] [illegible] mgnu dušu· geriau[illegible] iš [illegible] gerai [illegible] Pl[illegible] ž[illegible] nes[illegible] [illegible] ntėti. [illegible] ė, pai[illegible] [illegible] plasti[illegible] [illegible] alus reikia sa[illegible] [illegible] o oro, kol la[illegible] šl[illegible]

7. [illegible] i[illegible] [illegible] os juostelės, dengian[illegible] [illegible] astus, apsaugoja apatinius [illegible] s nuo [illegible] silietimo su tuose kraštu se išsikristalizavusiomis druskomis ir tuo pačiu — nuo lapų puvimo. Pastebėjus supuvusį ar išdžiūvusį lapą, reikia jį tuoj pašalinti, kaip ir peržydėjusius žiedus su visu koteliu.

8. Afrikos žibutės gausiai žydi ir todėl reikalauja gero trešimo, kuris atliekamas kas 2-3 savaitės; kai kurie augintojai trėšia su kiekvienu laistymu, bet tuomet vartoja labai atskiestas trąšas. Čia tinka Hyponex, Proliferol, Afri-gro, žuvų emulsija, Spoonit, ir vis dar atsiranda rinkoje naujų. Patariama tiksliai prisilaikyti įpakavime pateikiamų nurodymų ir laikas nuo laiko vieną trąšos rūšį pakeisti kita.

Sodininkai dar vartoja įvairius hormoninius vaistus, kuriais apipurškia savo augalus ir šiltnamių orą prisotina anglies dvideginiu bei kitokiomis dujomis. Augimą pagreitina ir nakties metu apšvietimas elektra.

Saintpaula — Afrikos žibutė — nieko bendro neturi su sodo žibutėmis (fijolkomis); ji kaip ir šiltnamiuose auginamoji gloksinija, yra Gesnerinių šeimos nariai. Abu augalu dauginami sėklomis, senų kerų skaldymu ir lapų fliansavimu. Lengviausia yra dauginti lapais. Tam tikslui parenkamas sveikas, jaunas (ne iš kero krašto), ilgakotis lapukas; lūžio vieta, (nes lapai paprastai nulaužiami, o ne piaustomi), apdulkinama "Rootone" aseptiniais harmoniniais milteliais ir lapukas "pasodinamas" į sterilizuotą smėlį ar tam tyčia sodininkystės krautuvėse perkamą mišinį (Mica-gro, Perlite ar pan.).

Kol įsišaknyja — 2 ar 3 savaites reikia užfliansuotą lapelį laikyti po apversta stikline; galima taip pat uždengti celofano maišeliu. Laistoma taupiai. Po 6-8nių savaičių iš kotuko apačios ima augti naujas augalas; kartais jų būna daugiau; kai jie pasiekia 1½ — 2 colius augščio, reikia juos išskirstyti į atskirus vazonėlius; paaugusius vėl persodinama į didesnius vazonus. Pirmą kartą imami 2-jų colių skersmens, antrą, trečią kartą persodinant imama vienu colių platesnį. Tačiau nepatariama skubėti su persodinimu, nes žibutės greičiau ima žydėti, kai jų šaknys yra suspaustos. Auginamos perdideliame inde ir vartojant perdaug trąšų, žibutės "išeina į lapus" ir visai nenori žydėti. Tas pat liečia ir laistymą. Geriau sausiau laikyti, negu permirkyti. Peržydėjusius augalus patariama 4-6 savaites rečiau laistyti, nes tai skatina naujų žiedų krovimą.

Kova su žibučių kenkėjais nėra sunki, nes jos retai jų turi. Naujai įsitus augalus — ne tik žibutes — ai yra palaikyti kokią savaitę kane — atskirai nuo visų kitų, kol iš kėja ar jie nebuvo užkrėsti kotais kenkėjais.

Didžiausias žibučių priešas yra šaknų nematoda. Jai išvengti vartojama tik sterilizuota, sodininkystės krautuvėse perkama žemė. Norint pačiam jos pasigaminti imamas mišinys lygiomis dalimis gero juodžemio (komposto). maltų durpių ir smėlio (jūrų smėlis turi būti kelis kartus išplautas karštu vandeniu); be to dar pridedama 1/10 viso mišinio dalis maltos medžio anglies. Kenkėjams pašalinti tą mišinį, supylus 2 jų colių sluogsniu į kepimo skardą, reikia bent dvi valandas pakaitinti orkaitėje prie 180-200° Fa. Ataušusią žemę, gerai sudrėkintą supilti į plastikinį maišą ir iki vartojimo laikyti vėsioje vietoje (bet kad nesušaltų!).

Jei lapai užsiriečia neįprastu būdu ar įgauna kampuotas šviesias dėmeles, tai ženklas, kad jie gali būti užkrėsti virusu — tokie augalai retai kada žydi — geriausia būtų iš karto juos sunaikinti. Ilgos siauros vingiuotos dėmės atsiranda, kai į lapo minkštymą patenka minuotojų lervos; paprastai užtenka augalą išpurkšti Afrikos žibutėms skirtu insektisidu. Tas pats insektisidas vartojamas atsiradus ciklamenų voriukui; apkrėsti lapai susiriečia ir pasidaro neaiškiai dėmėti, žiedų pumpurai neišsiskleidžia. Voriukas greičiau plečiasi sausame perkaitintame ore, todėl patariama dažniau žibutes plauti ir jas supantį orą palaikyti drėgnesnį.

Kartais ant žibučių lapų pastebimas bendras beveik visiems kitiems kambariniams augalams kenkėjas — pūkuotasis skydamaris (Cottony mealybug); jis lengvai pašalinamas paliečiant jo nugarėlę alkoholio (rubbing alcohol) sudrėkintu vatos pluokšteliu, apvyniotu apie segtuko galvelę, tik reikia daboti, kad vaistas nepaliestų paties lapo.

• Laiškai

... Su malonumu perskaičiau "Moters" 6 nr. T. P. Bariaus O.F.M. "Su šypsniu į N. Metus" — moderniai įdomus straipsnis. Naujai bylojąs ir p. M. Slavėnienės apie Salomėją Nerį, o taip pat apie Mykolaitį-Putiną.

Manau, kad "Moteris" įdomi ne tik pačiom moterims, bet nemažiau ir vyrams ...

Taipgi nuoširdžiai sveikinu visą "Moters" kolektyvą ir linkiu geriausios